

In guter Gesellschaft

Weinbauern und Edelbrenner kommen zunehmend auf den Gin und geben dem Getränk ihre oder vielmehr seine persönliche Note. Also: Es ist Zeit für Gin, mit oder ohne Tonic.

... Von Andrea Knura

Queen Mum pflegte bekanntlich täglich zur Cocktailstunde einen Gin Tonic zu trinken. In Großbritannien ist das nicht ungewöhnlich. Denn Gin Tonic ist seit der Kolonialzeit ein beliebtes Getränk bei den Briten. Seit einigen Jahren schwimmen aber auch heimische Produzenten ganz oben auf der Ginflut mit. Was ist das Geheimnis? Der Alkohol ist es nicht, das ist einfach neutraler „Korn“ oder Agraralkohol. Erst durch die Zugabe der sogenannten Botanicals bekommt der Gin seinen charakteristischen Geschmack. Botanicals sind pflanzliche Zutaten in Form von Wurzeln, Früchten bzw. Fruchtschalen, Blumen, Gewürzen und Kräutern aller Art und aus aller Welt. Die Hauptrolle kommt den Wacholderbeeren zu, die ein Muss sind. Zu ihnen gesellt sich auf jeden Fall Koriander, und auch an den Schalen von Orangen und Zitronen führt meist kein Weg vorbei. Diese Botanicals liegen über mehrere Stunden hinweg im Alkohol und werden dann gemeinsam damit destilliert. Eine Alternative zu dieser Infusion ist das Destillieren mit Dampf, bei dem die erhitzte alkoholische Flüssigkeit verdunstet und ihre Dämpfe durch einen Auffangbehälter mit den natürlichen Aromastoffen streifen. In beiden Fällen werden die Aromen der Botanicals an das Destillat weitergegeben.

Das Parfum unter den Destillaten

Thomas Rupp, Heidehof Edelbrände, kam vor rund fünf Jahren auf den Gin. Seine Motivation: „Die Natur ins Glas



© Andrea Knura

bringen – nicht nur besten Edelbrand, sondern auch Gin kreieren.“ Rupp ist leidenschaftlicher Brennmeister, ein Tüftler und unermüdlicher Perfektionist. Die Inspiration für die hochprozentigen Meisterwerke holt sich der Destillateur aus der Natur. Bei Gin ist es vor allem das Spiel mit den Botanicals, den vielen verschiedenen Geschmacksnuancen aus Kräutern, Pflanzenzutaten und Gewürzen, das es ihm angetan hat. So formen im Heidehof Gin „Klassik“ die Aromen von 33 Botanicals das Geschmackserlebnis. Neben Wacholder riecht die geschulte Nase aber auch Orangenzesten, Koriander, Maisblüten, Zitronenschale, Lemongras, Ingwer, Piment, Kardamom, Angelikawurzel und Zimt. Aber da ist noch viel mehr, das im Detail nicht zu erkennen ist, in Summe aber das Geschmackserlebnis ausmacht. Für Thomas Rupp und seinen Sohn Johannes ist die Qualität der Zutaten wichtig, Herkunft aus der Region, wenn möglich, ein absolutes

Muss. Daher kommen Koriander, Lavendelblüten und Zitronenverbene für den Bio-Gin auch von Partnern aus der Umgebung. „Der Bio-Gin ist reduzierter. Überraschend ist, welches Pfauenrad an Aromen aus einer Handvoll regionaler Botanicals möglich ist.“ Sein neuester Wurf ist der Old Tom Gin; das Besondere an dieser Gin-Art ist das Anreichern mit Zucker nach dem Brennvorgang. „Interessanterweise steht beim Old Tom Gin nicht nur seine Süße im Vordergrund. Er gilt aufgrund der Zuckerbeigabe auch als vollmundig und rund, relativ gehaltvoll und gefällig.“

Lauterach Dry Gin

„Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten“ sind in Vorarlberg bekannt für Feines aus Riebelmais und Streuobst. Regionalität ist dabei Aufgabe und Verpflichtung, Tradition der Anknüpfungspunkt bei der Wahl der Produkte. So entstand 2015 der Gin Nr. 10 im Stammhaus der „Göstler“, das ist der vulgo Name des

Hauses in Lauterach Nr. 10. Im Vergleich zu anderen Gins tritt Wacholder hier gegenüber Gewürznoten wie Koriander, Kardamom oder Lavendel etwas in den Hintergrund. Richard Dietrich: „Dies ergibt eine für mich sehr schöne Tiefe und Vielschichtigkeit. So stelle ich mir einen schönen Gin vor. Auch pur ein Genuss in kritischen Momenten. Jeder Schluck ist wie ein Spaziergang durch den Garten von Nr. 10.“

Musik, Weinbau und Gin K01

Ganz neu im „Gingeschäft“ ist das Weingut Reinhard und Dietlinde Koch, ein ‚Nachhaltig Austria‘-zertifiziertes Mitglied der Weinidylle Südburgenland. Seit März diesen Jahres gibt es den Gin K01. Wie es dazu kam? „Wir trinken gerne Gin Tonic. Also richtig gerne“, gesteht Reinhard. Wie so oft, passieren gute Dinge einfach. Freunde brachten Gin zum Verkosten mit. Die Kochs besuchten Freunde in Schweden und auch dort trank man Gin. Und weil man am Hof ja eh schon Edelbrände herstellt, wagte man sich auch über den Gin. Für die richtige Zusammenstellung der Botanicals wurde viel gerochen und verkostet. Wacholder, Koriander, Veilchen, Zimtrinde – davon aber nur ganz wenig – Biozitronen sowie Bio-orangenzesten ... Schließlich entstand ein Dry Gin mit 44,5% Alkohol, perfekt als Mixgetränk. K01 ist übrigens eine Limited Edition. „Wenn er aus ist, ist er aus, und wir machen den nächsten Gin“, meint Reinhard, der eigentlich Musiker ist. Aber das ist eine andere Geschichte. Noch mehr Gin aus Österreich finden Sie auf www.bauernladen.at

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at
Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>

Der Bauernladen Gut-Schein



Gutes zum Schenken
für Kunden, Mitarbeiter
und jeden Anlass.